

Le samedi 13 février, dîner aux chandelles

25,00€  
hors boisson

MENU ST VALENTIN

RECEVOIR DE L'AMOUR,  
C'EST EGALEMENT EN DONNER

- \*Tatin de foie gras au pain d'épice et compotée de figue  
ou
- \*Duo de saumon fumé et mariné, crème d'avocat  
ou
- \*Fricassée de pleurotes et Paris, crème de choucroute et verdure
  
- \*Blanc de loup, crème de bisque de homard parfumé au piment d'espelette  
ou
- \*Suprême de volaille aux écrevisses et ratafia de champagne  
ou
- \*Pièce de bœuf, infusion de vin et confit de d'échalotes
  
- \*Brick de soumaintrain sur son lit de salade aux noix  
ou
- \*Fromage blanc de campagne
  
- \*Soufflé glacé au grand marnier, coulis de fruits rouges  
ou
- \*Moelleux au chocolat au cœur coulant, crème anglaise  
ou
- \*Coupe de sorbet et fruits au champagne



DIMANCHE 14 FEVRIER 2010, à l'occasion de la  
ST VALENTIN

Le restaurant LA VELOVOIE organise un  
déjeuner dansant à la  
SALLE DES FÊTES DE MATHAUX

Renseignement et réservation : 03.25.92.26.07

ALLO CHEF : 06.62.64.89.30

I Love You



MENU ST  
VALENTIN

\*Cocktail rouge désir

\*Amuse bouche

\*Bouchée de pétoncles et queue de crevettes, crème de homard et piment d'espelette

\*Dodine de volaille farci aux cèpes, sauce porto

\*Écrasée de pomme de terre et brochette de légumes

\*Duo de fromage et fromage blanc

\*Bouquet de verdure aux noix

\*Coussin de fruits rouges et chocolat, crème anglaise

\*Vin blanc

\*Vin rouge

\*Eaux minérales plates et gazeuses

\*Café

\*Chocolat

1 rose offerte à toutes les dames

Prix de ce déjeuner dansant : 32,50€ TTC